



# Manual de instrucciones

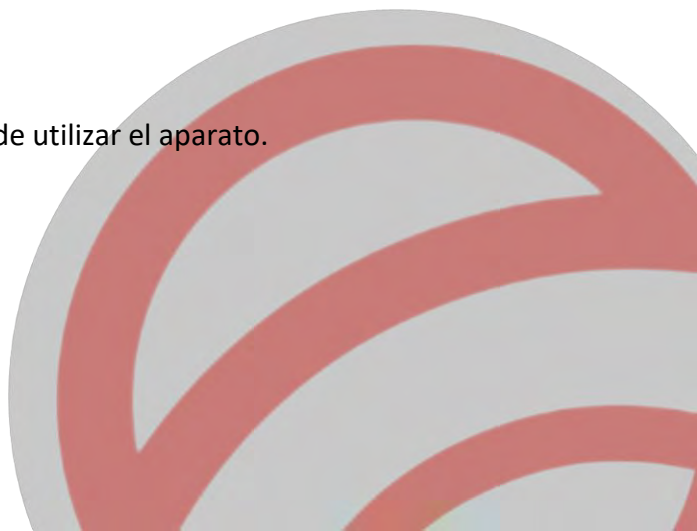
## Horno combinado convección/microondas

Modelos:

ST-F21/22/41/42



**ATENCIÓN:** Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.





# ÍNDICE

<b>1.</b>	<b>ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>CERTIFICACIÓN CE</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>GARANTÍA</b>	<b>7</b>
<b>4.</b>	<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO</b>	<b>8</b>
4.1	Desembalaje	8
4.2	Transporte	8
4.3	Operaciones preliminares	8
4.4	Ubicación del aparato	8
<b>5.</b>	<b>PUESTA EN MARCHA DEL APARATO</b>	<b>10</b>
5.1	Conexión eléctrica	10
5.2	Salida de vapores de la cámara de cocción	11
<b>6.</b>	<b>INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL APARATO</b>	<b>12</b>
6.1	Consejos generales	12
6.2	Diseño del aparato	14
6.3	Encendido inicial del aparato	15
6.4	Icono “Menu principal”. Acciones y submenús	16
6.5	Icono “Nueva receta”	22
6.6	Icono “Menú principal recetas”. Acciones y submenús	23
6.7	Icono “Inicio rápido”	27
6.8	Icono “Mantenimiento”	27
<b>7.</b>	<b>LIMPIEZA DEL APARATO</b>	<b>29</b>
<b>8.</b>	<b>ALARMAS Y ERRORES</b>	<b>34</b>

## 1. Advertencias de seguridad

---

- *Un uso indebido o mantenimiento de este aparato, así como un incumplimiento de las normas de seguridad especificadas en este manual, anularán de forma inmediata la garantía y, además, eximirán al fabricante de cualquier tipo de responsabilidad.*
- *Conserve este manual durante la vida útil del aparato y lealo atentamente antes de proceder a utilizar el aparato.*
- *El aparato está destinado ÚNICAMENTE a uso profesional.*
- *Los componentes que han sido protegidos por el cliente y fabricante, no deben ser manipulados por el instalador ni por el usuario final del aparato.*
- *La instalación, puesta en marcha y mantenimiento de este aparato debe ser realizada solo por personal cualificado, siempre en conformidad con los baremos y características técnicas que especifica el mismo. De igual forma, deberá respetarse la normativa vigente en materia de seguridad e instalaciones del país en el que se instala y usa el aparato.*
- *Antes de instalar o realizar operaciones de mantenimiento, verifique que el aparato se encuentra desconectado de la alimentación eléctrica.*
- *No deben manipularse ni desconectarse los dispositivos de seguridad del aparato. Este hecho conllevará, de forma inmediata, la anulación de la garantía.*
- *Una instalación que no respete las indicaciones del fabricante puede ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.*
- *En caso de instalar el aparato sobre soportes, utilice únicamente los suministrados por FM y realice el montaje de acuerdo a las instrucciones que encontrará en el embalaje del mismo.*
- *Los repuestos no originales no garantizan el óptimo funcionamiento del aparato y darán lugar a la pérdida de la garantía.*
- *El aparato debe ser utilizado por personal debidamente formado para ello.*
- *La placa de características del aparato ofrece información técnica indispensable a la hora de solicitar intervención para mantenimiento o reparación del mismo. Es por ello que se debe evitar retirarla, dañarla o modificarla.*
- *En caso de inactividad prolongada del aparato, se recomienda interrumpir la conexión eléctrica de este.*
- *El aparato debe destinarse sólo y exclusivamente al uso para el cual ha sido diseñado, es decir, para cocción de pan, pastelería y todo tipo de productos gastronómicos, frescos o congelados. Cualquier uso diferente a este podría ocasionar daños en el mismo.*
- *Para la realización de un ciclo de cocción, deberán utilizarse utensilios o recipientes de acuerdo al modo de cocción seleccionado (convección o microondas).*
- *No deben introducirse productos con una alta concentración alcohólica.*
- *Las superficies interiores y exteriores del horno deben limpiarse con frecuencia para garantizar la higiene y el buen funcionamiento del mismo. Para la limpieza de estas superficies no deberán utilizarse productos abrasivos o inflamables que puedan dañar el aparato (ver instrucciones detalladas en apartado 7).*
- *Un procedimiento de limpieza distinto al recomendado por el fabricante, así como el uso de productos no autorizados por el mismo, pueden ocasionar daños tanto en el aparato como en el usuario.*



### **Peligro por quemaduras**

- *Lea con detenimiento estos avisos y siga sus indicaciones siempre que el aparato se encuentre en funcionamiento o aún no se haya enfriado por completo.*
- *Toque únicamente los elementos de control del aparato y la maneta de apertura de la puerta. Evite tocar cualquier otro elemento externo del mismo, ya que estos pueden llegar a alcanzar temperaturas superiores a 60°C.*
- *Para mover o manipular cualquier recipiente o bandeja dentro de la cámara de cocción, póngase siempre manoplas térmicas o similares.*
- *Para abrir la puerta del aparato, hágalo lentamente y teniendo cuidado con los vapores a alta que salen de la cámara de cocción.*



### **Peligro de incendio**

- *Si no limpia el aparato adecuadamente y con la frecuencia necesaria, correrá el riesgo de dar lugar a una combustión de la grasa y restos de alimentos que se acumulan en la cámara de cocción.*
- *Para la limpieza interior del aparato, utilice exclusivamente productos indicados por el fabricante. El empleo de otros productos podría dañar el aparato o alguno de sus componentes, hecho que dará lugar a una anulación **TOTAL** de garantía (ver instrucciones detalladas en apartado 7).*
- *Para la limpieza exterior del aparato, utilice solo productos aptos para uso doméstico y un trapo suave y humedecido. Absténgase de usar ningún tipo de sustancia corrosiva o irritante (ver instrucciones detalladas en apartado 7).*



***El incumplimiento de estas normas de seguridad exime de toda responsabilidad a FM, e igualmente, se da lugar a que la garantía quede completamente invalidada.***



## 2. Certificación CE

---

### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:

Aplicación de las Normas:

Fabricante	<b>FM CALEFACCIÓN S.L.</b>
Dirección	<b>CIF: B-14343594</b> <b>CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena</b> <b>Cordoba, España</b>
Tipo de equipo	<b>HORNO COMBINADO CONVECCIÓN MICROONDAS</b>
Marca	<b>FM CALEFACCIÓN</b>
Modelo	<b>ST-F 21/22 /41/42</b>

**Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas**

Lugar: **Lucena**

Firma: **B-14343594**

Fecha: **01/01/2021**



### 3. Garantía

---

- La duración de la garantía será de **12 meses** a partir de la fecha de compra del equipo.
- La garantía no cubre los daños de cristal, lámparas y juntas de puerta, así como deterioro de material aislante o daños imputables a una incorrecta instalación, mantenimiento, reparación inadecuada o ausencia del mismo. Además, tampoco quedan cubiertos daños por un uso indebido del aparato.
- Para cualquier consulta o para tramitar la reparación de un equipo en garantía, deberá de ponerse en contacto con su distribuidor, haciendo referencia de la siguiente tabla descriptiva:

<b>Distribuidor:</b>	<b>País de destino: ES</b>
<b>Modelo del aparato:</b>	<b>Número de serie:</b>
<b>Nombre:</b>	<b>Fecha que se solicita:</b>
<b>Descripción de la avería:</b>	
<b>Dirección:</b>	
<b>Teléfono de contacto:</b>	<b>Horario:</b>



*El ajuste incorrecto, instalación, uso o mantenimiento inadecuados del aparato, pueden provocar daños a bienes materiales o personas. Por ello, rogamos tener en cuenta el contenido incluido en este manual antes de la puesta en marcha del aparato.*

## 4. Instrucciones de seguridad, transporte y mantenimiento

---

### 4.1 Desembalaje

- **Daños visibles:** al recibir el aparato, se debe hacer constar en la PDA o en el albarán de entrega, una descripción lo más detallada posible de la rotura.

No se aceptarán, comentarios genéricos como “bultos dañados”, o “se aprecian daños”, etc. Deben aportarse fotografías claras donde aparezca la mercancía dañada y el embalaje.

- **Daños ocultos:** al recibir el aparato, y dentro de las 24 horas posteriores a la recepción del mismo, una vez comprobado el daño oculto se deberán aportar fotografías de la mercancía dañada con sus respectivos embalajes, siendo perfectamente visible la etiqueta de la agencia. No serán válidas fotografías en las que se muestre sólo y exclusivamente del contenido.

En cualquiera de los 2 casos descritos, deberá de comunicarse al distribuidor la incidencia en el transporte, ya que de esta manera se podrá gestionar correctamente la reposición del aparato.

Si al recibir el aparato embalado se detectan daños visibles, indique en el momento de entrega del mismo “aparato golpeado” y tome fotos de los daños y pegatina de la agencia de transportes incluida en el embalaje. Igualmente, Póngase en contacto de inmediato con su distribuidor.

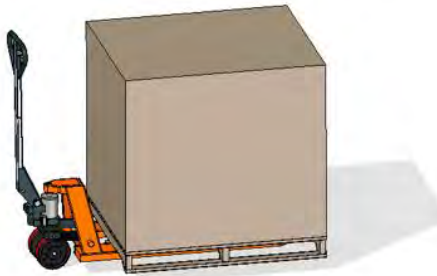
En el caso de que, aparentemente el embalaje esté correcto, y al desembalar el aparato se encuentra con algún tipo de daño, vuelva a colocar el embalaje original sobre el aparato y tome fotos de éste, así como de la pegatina de la agencia de transportes incluida en él. Seguidamente, vuelva a desembalar y tome fotos de los daños ocasionados en el aparato y póngase inmediatamente en contacto con su distribuidor.

### 4.2 Transporte

Antes de transportar el aparato hasta el lugar de instalación, asegúrese de que:

- Pasa por la puerta de acceso a la zona donde le va a llevar a cabo la instalación.
- El pavimento resiste el peso del aparato.

El transporte deberá realizarse usando, única y exclusivamente medios mecánicos, tales como una traspaleta. Además, el aparato se encontrará siempre apoyado sobre pallet.



### 4.3 Operaciones preliminares

- Retire la película de protección del aparato y limpie los restos de pegamento con un disolvente adecuado. No utilizar en ningún caso productos abrasivos o ácidos ni tampoco herramientas que puedan estropear las superficies.

### 4.4 Ubicación del aparato

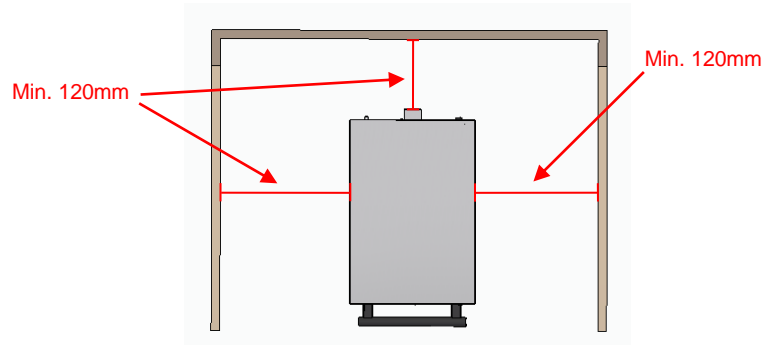
- Coloque el aparato en el lugar de trabajo elegido, respetando siempre las distancias de seguridad indicadas más adelante en este mismo apartado.
- Compruebe que el aparato tenga la suficiente entrada de aire fresco por los registros de ventilación, de forma que se asegure su buen funcionamiento. De lo contrario el aparato puede sobrecalentarse y alguno de los componentes puede sufrir daños irreparables.
- El local debe estar acondicionado y cumplir la normativa vigente en materia de seguridad e instalaciones del país donde se va a usar el aparato.
- El aparato deberá de encontrarse protegido contra la influencia de agentes atmosféricos externos.



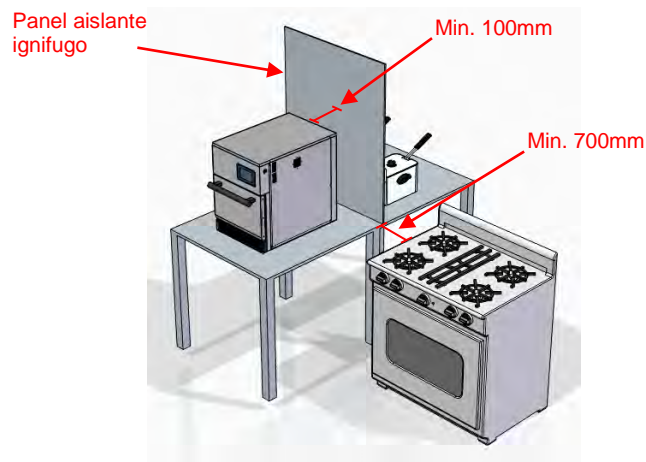
- Para un correcto funcionamiento del aparato, la temperatura ambiental podrá oscilar entre 5°C y 35°C como máximo.
- La humedad del local no debería superar, en ningún caso, el 70%.



**Ejemplo de colocación del equipo sin fuentes de calor cercanas.<sup>1</sup>**



**Colocación del equipo junto a fuentes de calor.<sup>1</sup>**



Para operaciones de mantenimiento recomendamos un espacio libre de trabajo de unos 500 mm.





**El aparato no es apto para instalación empotrada.**


<sup>1</sup> La imagen expuesta en este esquema es de tipo genérico. El aspecto exterior del aparato puede que no se corresponda con el adquirido.

## 5. Puesta en marcha del aparato

### 5.1 Conexión eléctrica

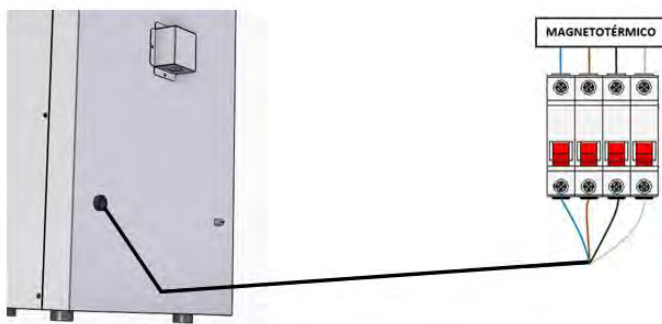
 Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, compruebe que las características de red se corresponden con las descritas en las características técnicas de cada aparato.

 La instalación eléctrica deberá realizarse por personal autorizado y deberá cumplir con la normativa vigente del país en el que se instala el aparato.

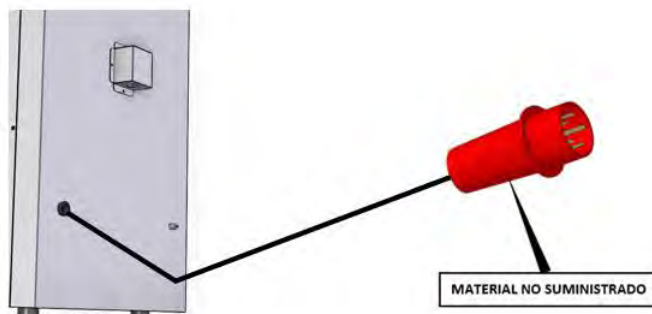
 La conexión eléctrica deberá realizarse, preferiblemente, montando un enchufe eléctrico (NO INCLUIDO) de tipo y capacidad adecuados a la máxima corriente absorbida por cada una de las fases del aparato. Si esto no fuese posible, podría conectarse directamente al magnetotérmico del cuadro eléctrico ubicado en la zona donde va a ser usado el aparato.

A continuación, se indican los tipos de conexiones eléctricas recomendadas:

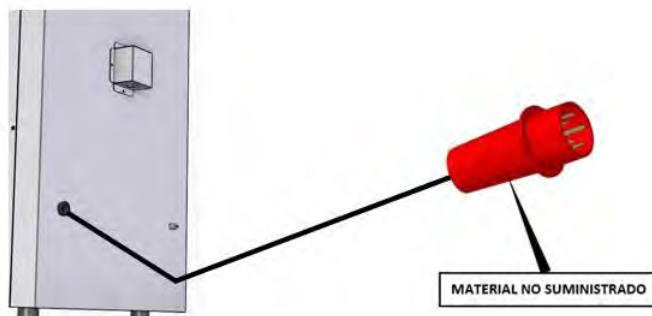
- **Conexión trifásica 400V** conectada directamente a magnetotérmico:



- **Conexión trifásica 400V** conectada a toma tipo CETAC:



- **Conexión trifásica 230V** conectada a toma tipo CETAC:



- Con el fin de evitar cualquier peligro debido al rearme accidental del termostato de seguridad, este aparato no debe ser alimentado con un dispositivo de control externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito cuya alimentación se interrumpa con regularidad.

- En el caso de que la conexión al suministro eléctrico se realice a través de magnetotérmico, se recomienda una línea de alimentación propia protegida por un interruptor de calibre adecuado, así como una acometida de red fija para la conexión de los aparatos.
- Observar el código de colores de los cables. Una conexión inapropiada puede dañar irreparablemente el aparato.

**CODIGO DE COLORES:**

FASES	Gris (L1) 	Negro (L2) 	Marrón (L3) 
NEUTRO	Azul (N) 		
TIERRA	Amarillo / Verde  		

## 5.2 Salida de vapores de la cámara de cocción

- Los gases de salida pueden contener cierta cantidad de humedad y alcanzar una temperatura elevada, por lo que, en caso de desear que estos sean canalizados, no se deben utilizar tubos de materiales que no garanticen una absoluta estabilidad térmica de, al menos, hasta 250°C.



*La canalización de salida de vapores de la cámara de cocción no debe tener una longitud superior a 50cm, dado que puede presentarse posible riesgo de condensación y retorno de la misma al interior del aparato. **Dicha canalización deberá llevarse a cabo SIEMPRE con una disposición lo más vertical y recta posible.***

## 6. Instrucciones para el uso del aparato

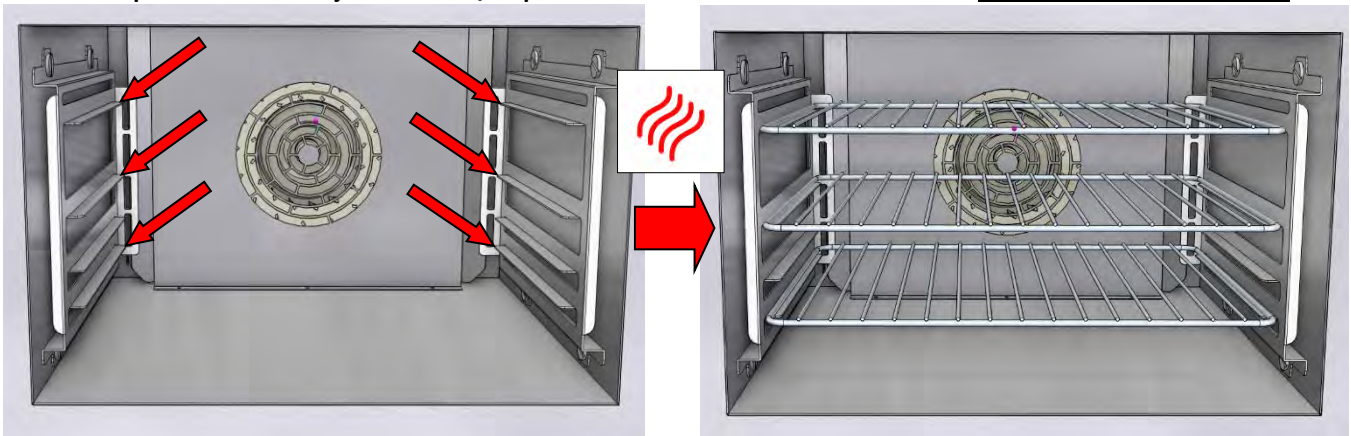


Lea con detenimiento estas instrucciones antes de poner en funcionamiento el aparato.

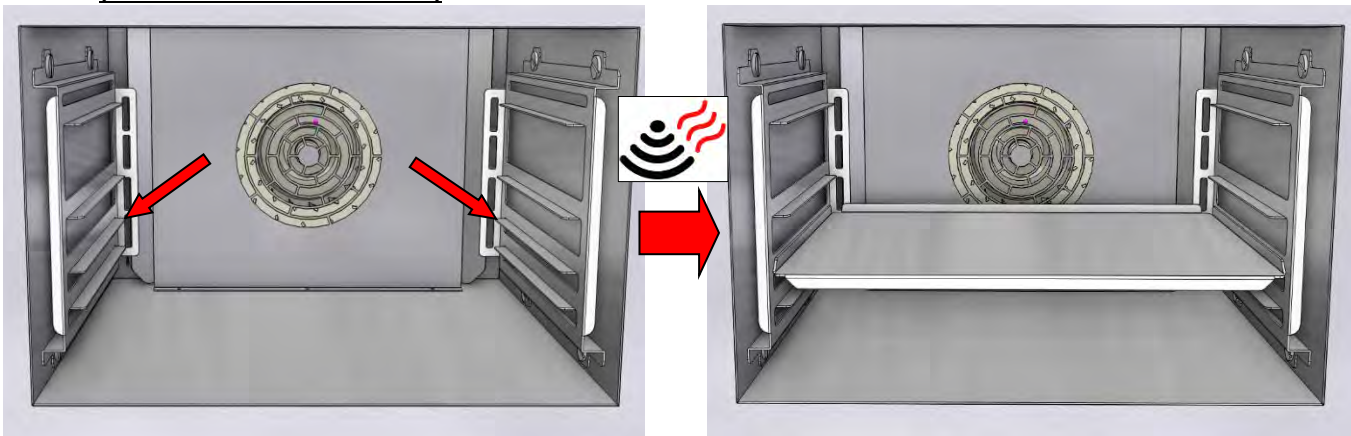
### 6.1 Consejos generales

- Para los modelos ST-F41/42 se debe tener en cuenta el modo de cocción que se va a utilizar a la hora de disponer las bandejas en el interior de la cámara de cocción. En caso de llevar a cabo un ciclo de cocción en el que solo se usen las resistencias, tendremos la posibilidad de colocar tres bandejas en las guías del rack dispuestas para tal cometido. Si por el contrario se decide llevar a cabo un ciclo de cocción combinado (resistencias + microondas), solo se usará una bandeja, de tal forma que las microondas incidan directamente sobre el producto depositado sobre la misma. Para ello, el rack dispone igualmente de una guía para facilitar la inserción de esta bandeja, y cuya posición en el interior de la cámara permite una cocción perfecta del producto depositado sobre la misma.

➤ Disposición de bandejas en ST-F41/42 para la realización de un ciclo de cocción **USANDO SOLO RESISTENCIA:**

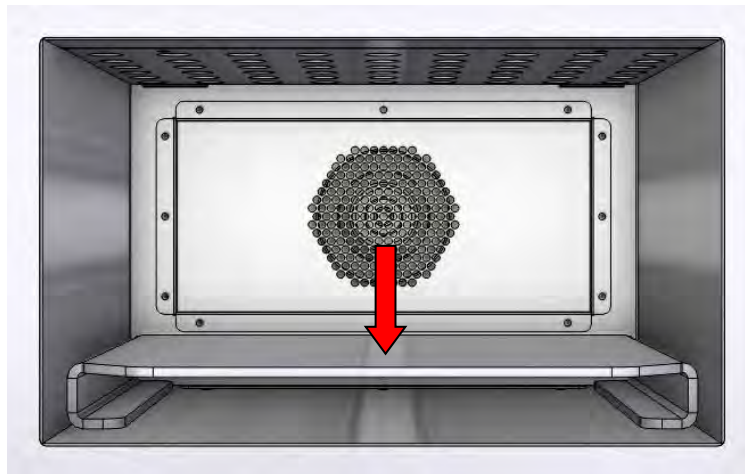


➤ Disposición de bandeja en ST-F41/42 para la realización de un ciclo de cocción en **MODO COMBINADO (RESISTENCIAS+MICROONDAS)**



En el **MODO DE COCCIÓN COMBINADO (RESISTENCIAS + MICROONDAS)** **NUNCA** se deberá utilizar mas de una bandeja.

- Para los modelos ST-F21/22 **solo se dispone de una bandeja** para la colocación de los alimentos, por lo que no se es necesario tener en cuenta el modo de cocción que se va a llevar a cabo.



- Distribuya los alimentos uniformemente sobre la superficie de la bandeja o bandejas, dependiendo de su modelo de aparato así como del modo de cocción seleccionado.
- No introduzca alimentos altamente inflamables.
- Cuando se introduzca una bebida, esta puede romper a hervir bruscamente aún habiendo finalizado el ciclo de cocción. Por ello, se recomienda manipular el recipiente con mucha precaución.
- Durante la ejecución de un ciclo de cocción, mantener vigilado el aparato para evitar una posible combustión de los alimentos que se encuentran en su interior.
- Antes de realizar un primer ciclo de cocción, se recomienda tener el aparato precalentado a la temperatura necesaria para llevar a cabo el ciclo de cocción del alimento que se va a introducir. Para ello, tenemos la posibilidad de mantener la temperatura deseada en todo momento a través del “Modo mantenimiento” o realizar un precalentamiento manual justo antes de iniciar la receta, siempre de acuerdo a las indicaciones recomendadas que aparecen en el display (ver apartado 6.8).



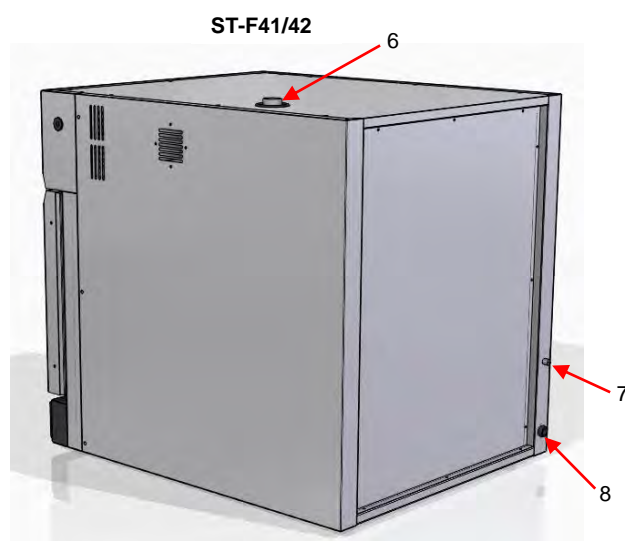
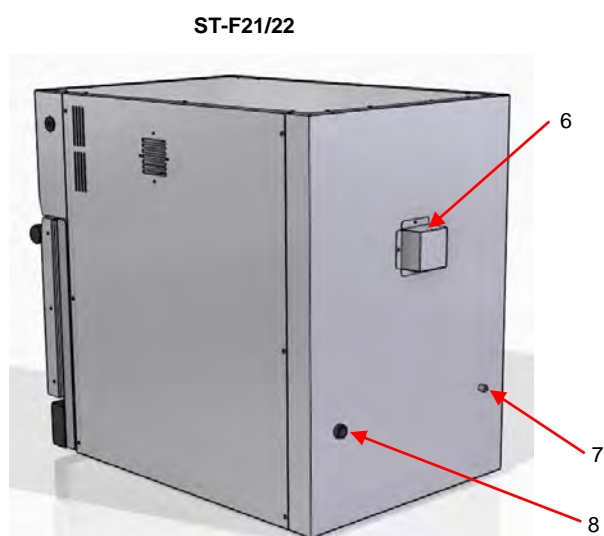
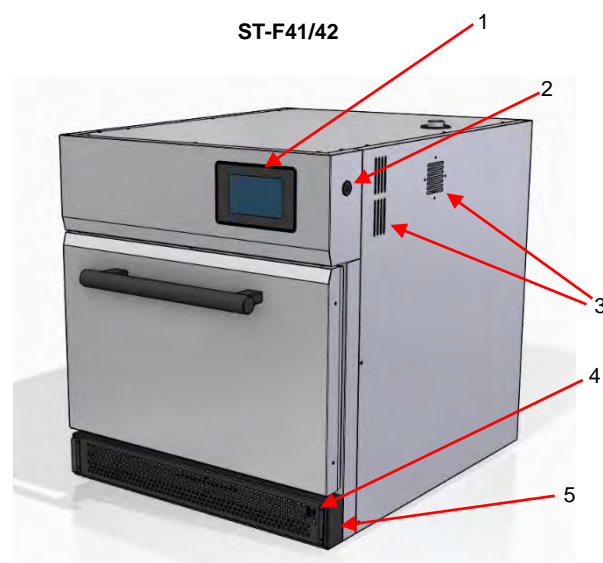
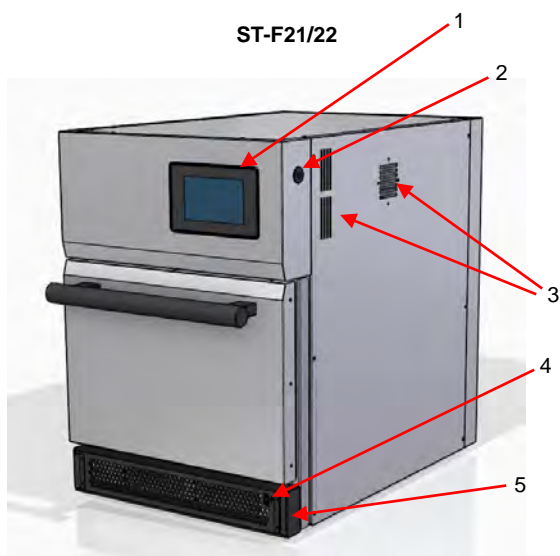
**En el caso de que se introduzcan líquidos o alimentos para fundir, se recomienda que estos sean ubicados en un recipiente con capacidad adecuada para evitar el rebose de este una vez finalizado el ciclo de cocción.**

- No usar el aparato para calentar alimentos contenidos en un envase cerrado, como por ejemplo botellas, huevos, etc. En este caso, los alimentos deberán transferirse a un recipiente apto para microondas y horno de convección.
- Antes de introducir un alimento líquido en el interior del aparato, remuévalo para su correcta homogeneización.
- Se recomienda realizar algunos pinchazos en aquellos alimentos que tengan piel (salchichas, patatas, manzanas, etc).
- Se recomienda mantener el aparato limpio, eliminando cualquier resto de alimento acumulado en el interior de la cámara de cocción y evitando, de esta forma, una posible combustión.
- Apague el aparato siempre a la finalización de la jornada.
- Se recomienda no abrir la puerta del aparato mientras se está llevando a cabo un ciclo de cocción, más aún si para este se están utilizando las microondas. En caso de que sea necesario abrir dicha puerta, se llevará a cabo MUY DESPACIO y teniendo precaución con los vapores que salen de la cámara interior.



**No utilizar recipientes metálicos con formas puntiagudas o superficies con aristas metálicas acentuadas, ya que puede provocar un funcionamiento incorrecto de los magnetrones e incluso llegar a inutilizarlos definitivamente. Igualmente, prestar especial atención a envases que contengan adornos metálicos.**

## 6.2 Diseño del aparato



1. Display panel de mando

5. Entrada principal aire

2. Botón ON/OFF

6. Salida vapores cámara cocción



3. Salida aire refrigeración

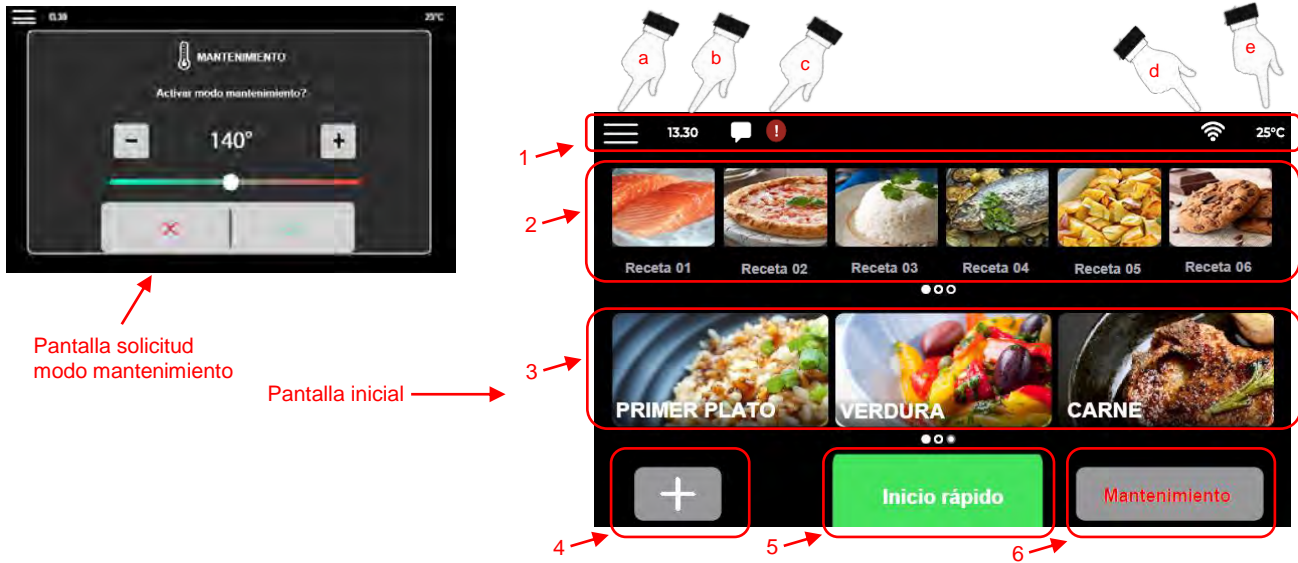
7. Pulsador termostato seguridad

4. Acceso conexión USB

8. Racor manguera conexión eléctrica

## 6.3 Encendido inicial del aparato


Cada vez que ponga en marcha el aparato desde el botón de encendido situado en el panel de mando (ver apartado 6.2), en la pantalla aparecerá un primer mensaje de solicitud de activación de **“MODO MANTENIMIENTO”**. En caso de que se desee activar dicho modo, bastará con seleccionar la temperatura deseada mediante los iconos **“+”** o **“-”** o a través de la barra de desplazamiento, y posteriormente, pulsar en el icono  (para conocer más datos sobre el **“MODO MANTENIMIENTO”**, diríjase al apartado 6.8). Si no se desea activar dicho modo, podrá cancelar el inicio del mismo pulsando sobre el icono , y, de esta forma, accederemos a la pantalla inicial del aparato.

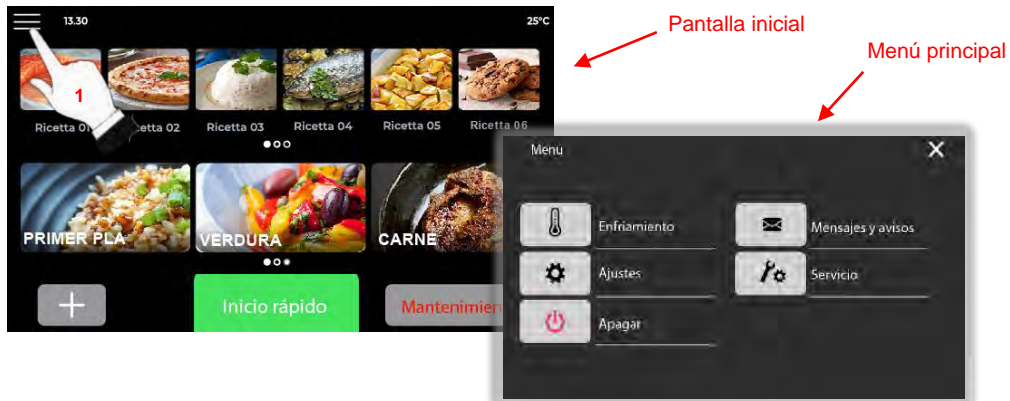


La pantalla de bienvenida se encuentra estructurada de la siguiente forma:

1. **Barra de notificaciones:** se encuentra situada en la zona superior de la pantalla. En esta barra se muestra el icono de acceso al menú principal **(a)**, hora **(b)**, señal de alarma/evento o error de funcionamiento **(c)**, símbolo de habilitación de conexión WI-FI **(d)** y temperatura actual de la cámara de cocción **(e)**.
2. **Grupo de recetas favoritas:** muestra las recetas que se han seleccionado como favoritas dentro de la biblioteca general de elaboraciones (ver apartado 6.5). Este grupo permite almacenar hasta 18 recetas y puede estar formado tanto por recetas de fábrica como por recetas que han sido creadas por los usuarios. Para desplazarse a través del mismo, basta con deslizar el grupo lateralmente.
3. **Grupo de categorías:** muestra las seis principales categorías en las que se pueden clasificar las recetas almacenadas en la biblioteca general del aparato (ver apartado 6.6.3). Esta lista **NO ES EDITABLE** por el usuario, y las categorías quedan definidas por defecto desde fábrica. Al igual que sucede con el grupo de recetas favoritas, para ver todas las categorías basta con deslizar el mismo lateralmente.
4. **Icono “NUEVA RECETA”:** permite acceder a la pantalla de configuración de recetas (ver apartado 6.5). Además, mediante este acceso se podrán configurar diferentes fases de cocción para un mismo alimento.
5. **Icono “INICIO RÁPIDO”:** al igual que el icono anterior, este permite acceder a la pantalla de configuración de recetas (ver apartado 6.7) pero con la excepción de que **NO se permite añadir fases de cocción**. El resto de opciones ofrecidas son similares a las que se muestran con el icono “NUEVA RECETA”.
6. **Icono “MANTENIMIENTO”:** permite activar el modo mantenimiento del aparato (ver apartado 6.8), a través del cual, mediante la selección de un valor de temperatura final, el horno inicia el proceso de calentamiento hasta alcanzar dicho valor y, posteriormente lo mantiene, quedando a la espera de iniciar el proceso de cocción del alimento.

## 6.4 Icono “Menu principal”. Acciones y submenús

1. Para acceder al menú principal del aparato, desde la pantalla inicial pulse sobre el icono . De esta forma, accederá a una ventana en la que se muestran las opciones y acciones más relevantes de las que dispone el aparato.





### SUBMENÚS

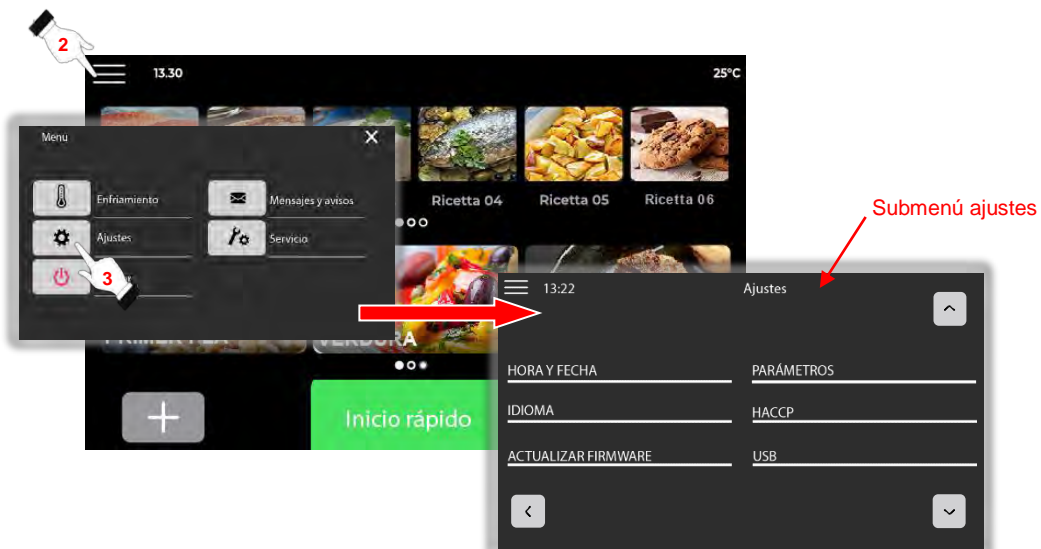
- Ajustes (aptdo. 6.4.1)
- Servicio (aptdo 6.4.2)

### ACCIONES

- Enfriamiento (aptdo 6.4.3)
- Apagar (aptdo 6.4.4)
- Mensajes y avisos (aptdo 6.4.5)

### 6.4.1 Submenú “AJUSTES”



1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono  para acceder al submenú de ajustes.

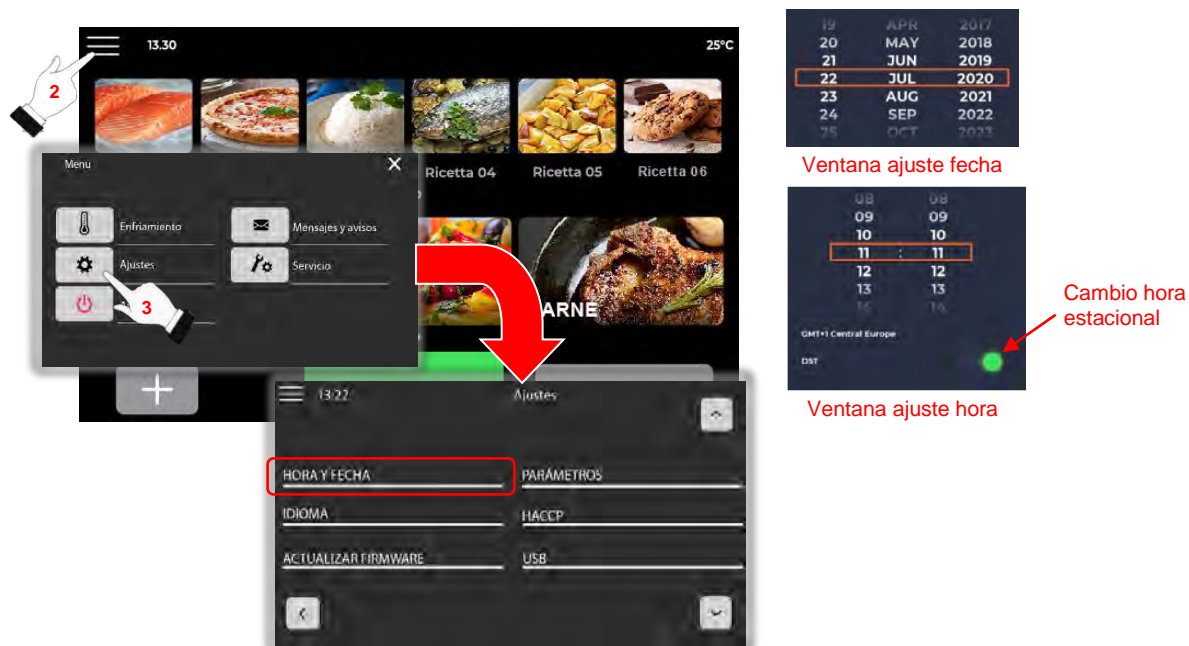


A continuación se detallan cada una de las acciones que se pueden llevar a cabo con las diferentes opciones mostradas en el submenú ajustes:





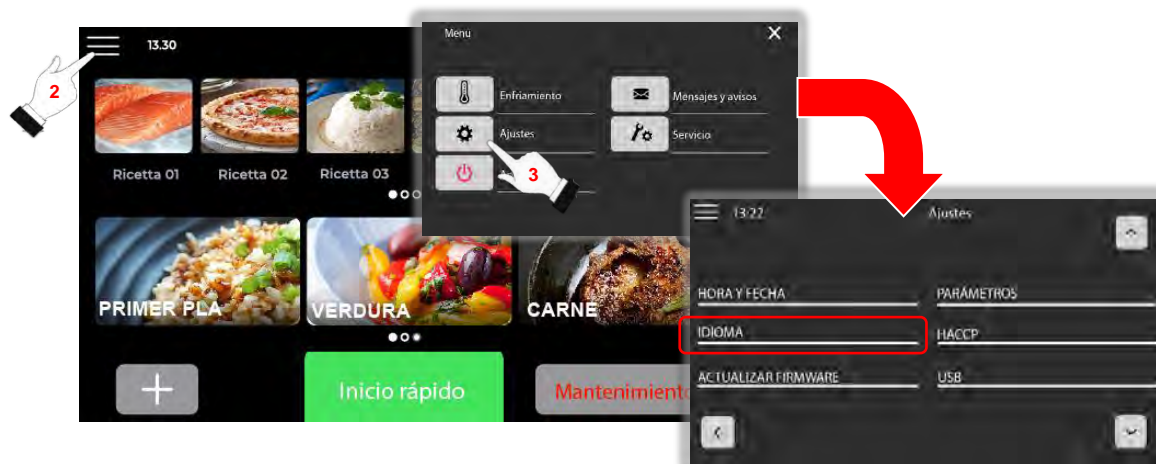
## ➤ HORA Y FECHA

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono  para acceder al menú de ajustes y seguidamente, pulse sobre **“HORA Y FECHA”**.
4. Ajuste la fecha y hora correctamente y active, si lo desea, el cambio de hora automática estacional (DST).




## ➤ IDIOMA


1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono  para acceder al menú de ajustes y seguidamente, pulse sobre **“IDIOMA”**.
4. Elija el idioma deseado de entre las opciones mostradas y pulse **“OK”**.




➤ **ACTUALIZACIÓN DE FIRMWARE**

 Este procedimiento solo podrá ser realizado un servicio técnico autorizado y, bajo ningún concepto podrá ser manipulado por el usuario final. En tal caso, la garantía del aparato quedara anulada de forma inmediata, eximiendo al fabricante de cualquier responsabilidad que tal efecto conlleve.

➤ **PARÁMETROS**



 La lista de parámetros a la que se accede a través de este icono puede ser manipulada por el usuario final del aparato. FM recomienda **NO ALTERAR NINGUNO DE ESTOS VALORES** sin consultar previamente con el servicio técnico autorizado de su zona (<https://fmindustrial.es/es/sat>). Si el usuario final modifica o altera alguno de estos valores, la garantía del aparato quedará anulada de forma inmediata y FM no se hará responsable de las consecuencias que tales hechos conlleven.

➤ **HACCP**

 Para llevar a cabo la descarga de datos HACCP, PREVIAMENTE deberá introducir un **DISPOSITIVO DE ALMACENAMIENTO** en la ranura USB de la que dispone su aparato y habilitada para tal efecto. La ubicación de dicho punto de conexión se encuentra especificada en el apartado 6.2 de este documento.

Este aparato cuenta con la capacidad de registro de datos HACCP, los cuales permiten evaluar los peligros y establecer sistemas de control centrados en la prevención.

Para acceder al registro HACCP, ejecute los siguientes pasos:

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono  para acceder al menú de ajustes y seguidamente, pulse sobre "HACCP".
4. Elija la opción deseada de entre las tres opciones mostradas y acepte para iniciar descarga.





- **Descargar HACCP y borrar:** almacena el actual registro en el dispositivo de memoria extraíble y borra dicho registro de la memoria del horno.
- **Descargar HACCP y guardar:** almacena el actual registro en el dispositivo de memoria extraíble y no se borra registro de la memoria del horno.
- **HACCP RESET:** borra el registro de datos de la memoria del horno. Para esta opción, no se necesita ningún dispositivo de memoria extraíble, ya que no se ofrece la opción de guardar los datos en el mismo.

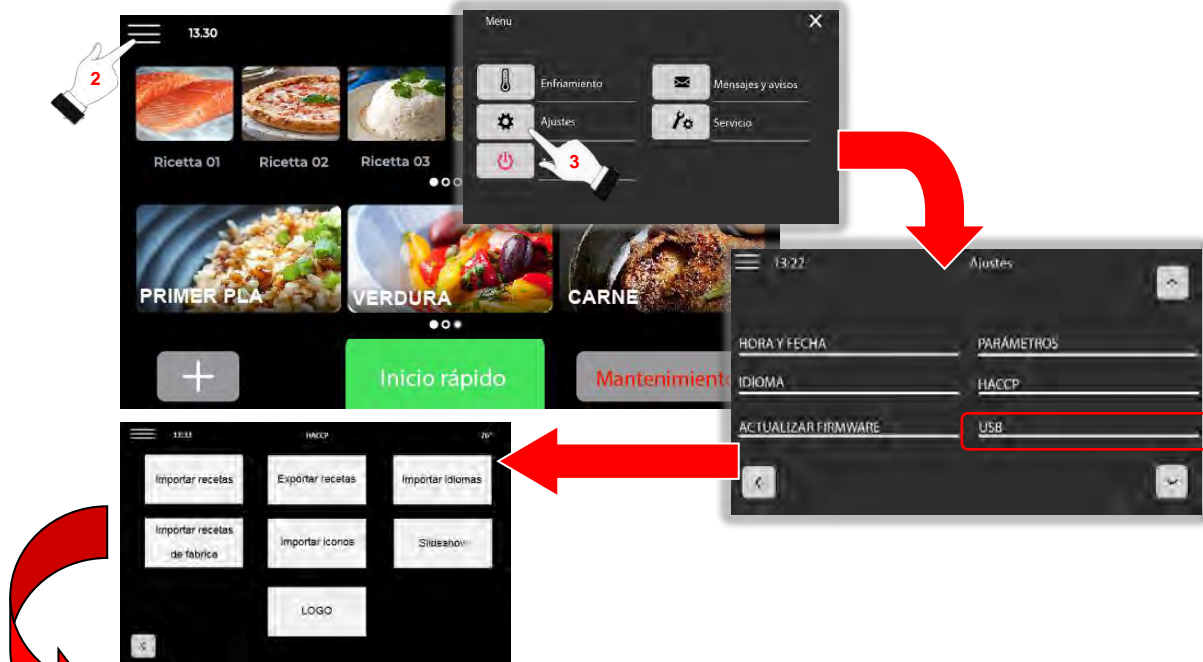
La opción HACCP aumenta la seguridad alimentaria de su aparato y aporta otros beneficios importantes, tales como facilitar a la autoridad competente su labor de inspección reglamentaria y promover el comercio internacional, aumentando de esta forma la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Entre sus objetivos principales, cabe destacar:

- Refuerza la seguridad alimentaria.
- Facilita el cumplimiento de normativa en materia de legislación alimentaria.
- Facilita la agilidad y otorga transparencia en los controles de inspección reglamentaria.

## ➤ USB

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono  para acceder al menú de ajustes y seguidamente, pulse sobre "USB".
4. Elija la opción deseada de entre las siete opciones mostradas y acepte para iniciar el procedimiento.





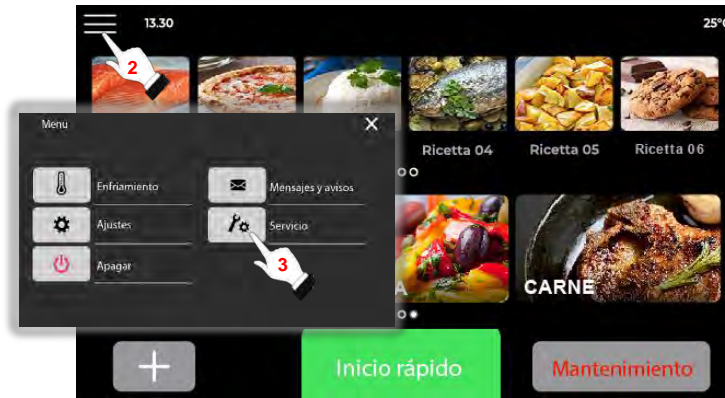
- **Importar recetas:** permite almacenar en la memoria de su horno nuevas recetas que han sido creadas en otro aparato (compatible entre modelos ST-F21/22/41/42). Para ello, PREVIAMENTE introduzca un dispositivo de almacenamiento externo en el puerto USB del que dispone el horno y, seguidamente, pulse sobre dicho icono para iniciar el procedimiento.
- **Exportar recetas:** permite realizar una copia de las recetas que han sido creadas en su horno (compatible entre modelos ST-F21/22/41/42). Para ello, PREVIAMENTE introduzca un dispositivo de almacenamiento externo en el puerto USB del que dispone el horno y, seguidamente, pulse sobre dicho icono para iniciar el procedimiento.


**⚠ NO SE EXPORTARÁN LAS RECETAS INCLUIDAS POR DEFECTO EN EL APARATO (RECETAS DE FÁBRICA).**

- **Importar idiomas:** esta acción solo podrá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.
- **Importar recetas de fábrica:** esta acción solo podrá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.
- **Importar iconos:** esta acción solo podrá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.
- **Slideshow:** esta acción solo podrá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.
- **LOGO:** esta acción solo podrá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.



## 6.4.2 Submenú “SERVICIO”


1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono  para acceder al submenú de servicio.

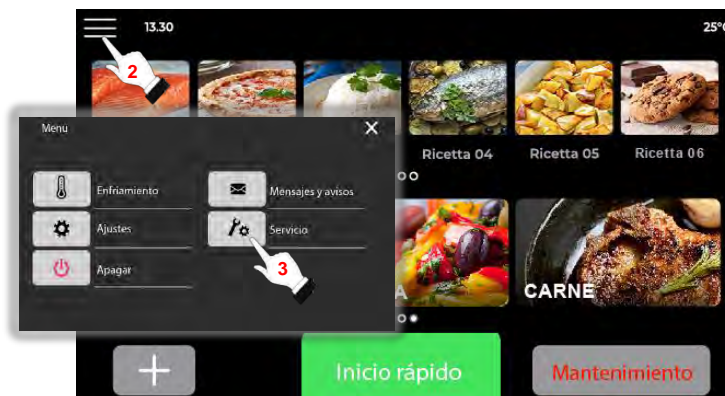


 El acceso a este submenú solo podrá ser realizado por un servicio técnico autorizado y bajo ningún concepto podrá ser manipulado por el usuario final del aparato. Para poder acceder al mismo, se necesita disponer de una clave de acceso, la cual será proporcionada por el servicio técnico de FM a la persona autorizada en el momento de la realización de las tareas de reparación o mantenimiento del aparato, y siempre que la intervención así lo requiera.



## 6.4.3 Acción “ENFRIAMIENTO”

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono “ENFRIAMIENTO” . El proceso se activará en el momento en que se abra la puerta del aparato. Igualmente, la turbina permanecerá en marcha hasta que la temperatura de la cámara interior sea igual o inferior a 70°C o vuelva a cerrarse la puerta

 El proceso de enfriamiento permanecerá activo hasta que se cierre nuevamente la puerta del aparato o la temperatura de la cámara interior sea igual o inferior a 45°C.



#### 6.4.4 Acción “APAGAR” / modo STAND-BY

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono “APAGAR” .





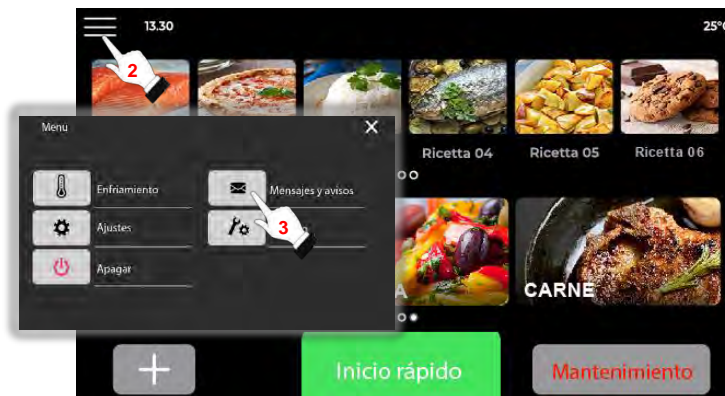
En este modo de apagado, el sistema auxiliar de refrigeración del aparato también permanecerá en marcha, por lo que es **COMPLETAMENTE NORMAL** que se escuche el sonido del motor del ventilador de dicho sistema.

4. Para salir del modo “stand-by” y acceder a la pantalla inicial, bastará con pulsar en cualquier zona de la pantalla de espera, obteniendo, de este modo, nuevo acceso a la pantalla inicial del horno.
5. Para apagar **TOTALMENTE** todos los sistemas del aparato, bastará con pulsar el botón situado en el lateral derecho del panel de mando (considerando vista frontal del aparato). De este modo, también se procederá




#### 6.4.5 Acción “MENSAJES Y AVISOS”

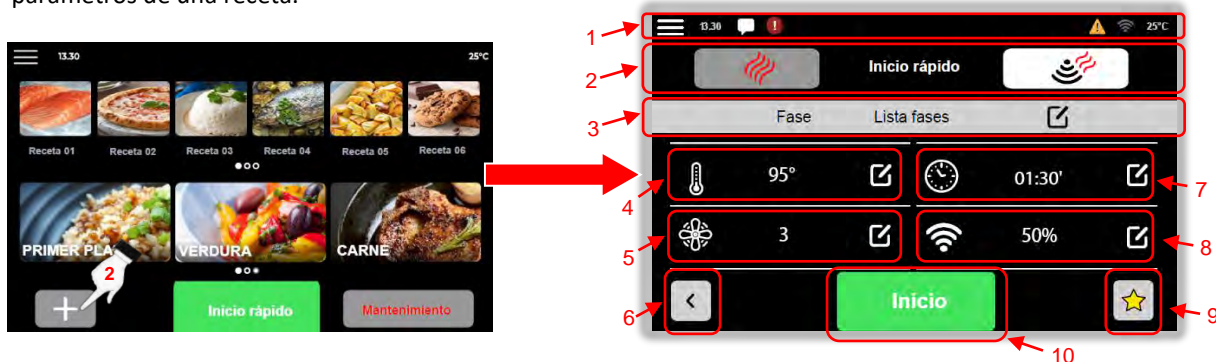
1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono “MENSAJES Y AVISOS” . De esta forma, tendrá acceso a una lista general actualizada de las últimas alarmas y eventos que han tenido lugar mientras se usa el aparato.






## 6.5 Icono “Nueva receta”

A través de este icono podemos acceder a la pantalla principal de configuración de parámetros de una receta para su posterior puesta en marcha. Para ello, deberá llevar a cabo los siguientes pasos:

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono  y obtendremos acceso a la pantalla de configuración de parámetros de una receta.



La pantalla de configuración de parámetros de una receta se encuentra estructurada de la siguiente forma:

1. **Barra de notificaciones:** contiene la misma información que la barra de notificaciones incluida en la pantalla inicial (ver apartado 6.3)
2. **Grupo selección modo de cocción:** permite seleccionar el modo de cocción deseado para cada receta, siendo estos los siguientes:
  -  **“MODO CONVECCIÓN”:** a través de este modo, solo se activará la resistencia del aparato para cocción del alimento.
  -  **“MODO CONVECCIÓN + MICROONDAS”:** a través de este modo se activan las microondas junto con la resistencia del aparato.
3. **Grupo edición de fases:** permite editar las fases de una receta al pulsar en el icono . Además, mientras se esta llevando a cabo un ciclo de cocción, muestra información de la fase que se esta ejecutando.
4. **Icono “TEMPERATURA”:** permite seleccionar el valor de temperatura deseado para el ciclo de cocción que se va a llevar a cabo, pudiendo estar este comprendido entre 30°C y 270°C. Este icono se encuentra activo tanto en “modo convección” como en “modo convección + microondas”.
5. **Icono “VELOCIDAD TURBINA”:** permite seleccionar la velocidad de giro de la turbina de la cámara interior, siendo 1 la velocidad mínima y 6 la velocidad máxima. Este icono se encuentra activo tanto en “modo convección” como en “modo convección + microondas”.
6. **Icono “ATRÁS”:** al pulsar sobre este icono, volvemos a la pantalla inicial del aparato.
7. **Icono “TIEMPO”:** permite seleccionar el tiempo de cocción deseado para la receta que se va a llevar a cabo. Este icono se encuentra activo tanto en “modo convección” como en “modo convección + microondas”.
8. **Icono “POTENCIA MICROONDAS”:** permite seleccionar el nivel de potencia de microondas deseado entre 4 valores porcentuales, siendo estos del 25%-50%-75%-100%. Este icono solo se encuentra activo en el “modo convección + microondas”.
9. **Icono “FAVORITOS”:** permite clasificar una elaboración dentro del grupo de recetas favoritas si pulsamos sobre este icono. Todas las recetas en las que este icono se encuentre sombreado en amarillo, serán recetas que formen parte del grupo favoritos.
10. **Icono “INICIO”:** al pulsar sobre este icono ponemos en marcha una receta (ver apartado 6.7) cuyos parámetros ya han sido pre-establecidos

## 6.6 Icono “Menú principal recetas”. Acciones y submenús

1. Para ver el menú recetas, en primer lugar debe acceder a la pantalla de configuración de parámetros de una receta. Para ello, puede pulsar en el icono de creación de nueva receta o en el “INICIO RÁPIDO”.
2. Desde la pantalla de configuración de parámetros de una receta, pulse sobre el icono . De esta forma, accederá a una ventana en la que se muestran las opciones y acciones más relevantes en el apartado de creación de recetas.



### SUBMENÚS

- Ajustes (aptdo. 6.6.1)
- Servicio (aptdo. 6.6.2)

### ACCIONES

- Salvar (+renombrar+eliminar) receta (aptdo. 6.6.3)
- Mensajes y avisos (aptdo. 6.6.4)
- Enfriamiento (aptdo. 6.6.5)
- Apagar (aptdo. 6.6.6)



### 6.6.1 Submenú “AJUSTES” (acceso desde “menú principal recetas”)

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla de configuración de parámetros de la receta, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono para acceder al submenú de ajustes.



Todas las acciones que se encuentran en la ventana de submenú de ajustes de receta son similares a las especificadas en el apartado 6.3.1.



### 6.6.2 Submenú “SERVICIO” (acceso desde “menú principal recetas”)

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla de configuración de parámetros de la receta, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono  para acceder al submenú de servicio.



El acceso a este submenú solo podrá ser realizado por un servicio técnico autorizado y bajo ningún concepto podrá ser manipulado por el usuario final del aparato. Para poder acceder al mismo, se necesita disponer de una clave de acceso, la cual será proporcionada por el servicio técnico de FM a la persona autorizada en el momento de la realización de las tareas de reparación o mantenimiento del aparato, y siempre que la intervención así lo requiera.

### 6.6.3 Acción “SALVAR RECETA” (acceso desde “menú principal recetas”)




1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla de configuración de parámetros de la receta, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono “SALVAR RECETA”  para iniciar el proceso de guardado de una receta. Seguidamente, deberá asignar un nombre a la receta, clasificarla dentro de una de las seis categorías que ya se incluyen por defecto en la memoria del aparato, y elegir un icono que se corresponda con el producto que va a cocinar.



Para acceder a la receta ya guardada, bastara con situarse en la pantalla inicial y acceder a la categoría que se seleccionó durante el proceso de guardado de de la misma.





Para eliminar o renombrar una receta previamente guardada, realice los siguientes pasos:

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, seleccione la receta que desea eliminar. Para ello, en el caso de que no la tenga incluida en la lista de recetas favoritas, acceda a la categoría que contiene la receta que desea eliminar.
3. Desde la pantalla de configuración de parámetros de la receta, pulse sobre el icono  para acceder al menú principal de opciones.
4. En la ventana del menú principal de opciones, pulse sobre el icono **“ELIMINAR RECETA”**  o sobre el icono **“RENOMBRAR RECETA”** , dependiendo de la acción que desee llevar a cabo.





Las acciones **“ELIMINAR/RENOMBRAR RECETA”** aparecerán en el menú principal de opciones de una receta si ésta ha sido previamente guardada en la biblioteca de recetas del aparato.

#### 6.6.4 Acción **“MENSAJES Y AVISOS”** (acceso desde **“menú principal recetas”**)


1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla de configuración de parámetros de la receta, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono **“MENSAJES Y AVISOS”** . De esta forma, tendrá acceso a una lista general actualizada de las últimas alarmas y eventos que han tenido lugar mientras se usa el aparato.





### 6.6.5 Acción “ENFRIAMIENTO” (acceso desde “menú principal recetas”)


1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla de configuración de parámetros de la receta, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono “ENFRIAMIENTO” . El proceso se activará en el momento en que se abra la puerta del aparato. Igualmente, la turbina permanecerá en marcha hasta que la temperatura de la cámara interior sea igual o inferior a 70°C o vuelva a cerrarse la puerta.



 *El proceso de enfriamiento permanecerá activo hasta que se cierre nuevamente la puerta del aparato o la temperatura de la cámara interior sea igual o inferior a 45°C.*

### 6.6.6 Acción “APAGAR” / modo STAND-BY (acceso desde “menú principal recetas”)

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla de configuración de parámetros de la receta, pulse sobre el icono .
3. Pulse sobre el icono “APAGAR” .

 *En este modo de apagado, el sistema auxiliar de refrigeración del aparato también permanecerá en marcha, por lo que es **COMPLETAMENTE NORMAL** que se escuche el sonido del motor del ventilador de dicho sistema.*

4. Para salir del modo “stand-by” y acceder a la pantalla inicial, bastará con pulsar en cualquier zona de la pantalla de espera, obteniendo, de este modo, nuevo acceso a la pantalla inicial del horno.



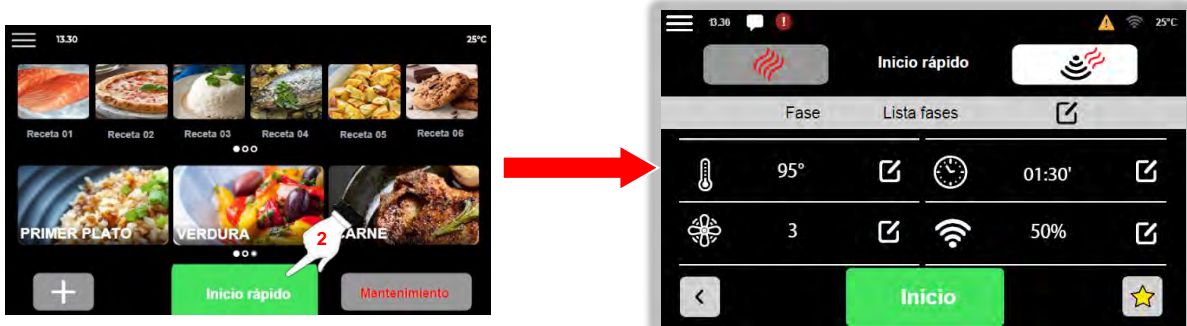
## 6.7 Icono “Inicio rápido”

Al igual que el icono “NUEVA RECETA”, mediante pulsación en el icono de inicio rápido obtendremos acceso a la pantalla de configuración de parámetros de una receta. Para ello, se deberán llevar a cabo los siguientes pasos:

1. Asegurese de que no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla inicial, pulse sobre el icono **Inicio rápido** y obtendremos acceso a la pantalla de configuración de parámetros de una receta.
3. Pulse inicio para poner en marcha la receta

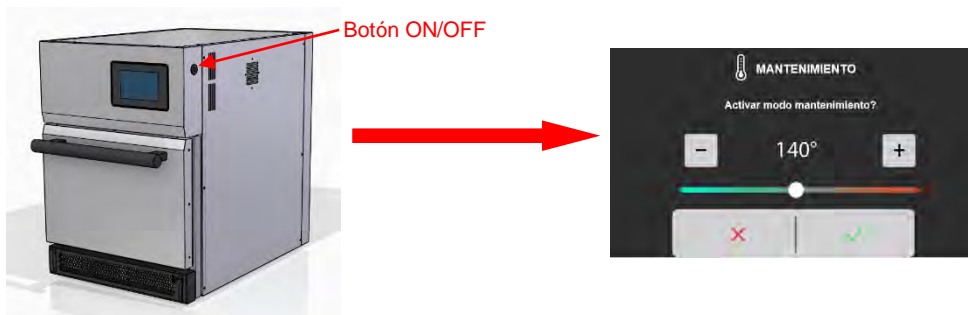


*Todas las funcionalidades a las que se accede a través de este icono son similares a las expuestas en el apartado 6.5., con la salvedad de que **NO se permite la inclusión de fases.***



## 6.8 Icono “Mantenimiento”




El “modo mantenimiento” dota a este horno de una funcionalidad particular para que éste se encuentre siempre a la temperatura adecuada antes de iniciar la receta deseada. Tal y como se ha especificado en el apartado 6.3, al encender normalmente el aparato desde el botón ON/OFF se ofrece al usuario la posibilidad de activar directamente este modo mostrando una ventana en la que, en caso de querer ponerlo en marcha, deberemos seleccionar la temperatura deseada mediante los iconos de incremento/decremento de temperatura o barra de desplazamiento y, posteriormente, pulsar en el botón **✓**. Si no se desea activar el “modo mantenimiento”, bastará con pulsar el icono **✗** y accederemos, de esta forma, a la pantalla principal del aparato.



En caso de desear activar el “modo mantenimiento” **si no se ha hecho previamente al encender el aparato**, deberá situarse en la pantalla principal y proceder de la siguiente manera:

1. Asegurese de que no hay ninguna operación en curso.
2. Desde la pantalla principal, pulse sobre el icono **Mantenimiento** y obtendremos acceso a la ventana de selección de temperatura para activación del modo.
3. Seleccionar la temperatura deseada mediante los iconos **+** o **-** o mediante la barra de desplazamiento y pulsar **✓**.



4. Al activar este modo, aparecerá una pantalla de espera en la que se mostrara, en tiempo real, el incremento de temperatura de la cámara. Una vez alcanzado el valor de temperatura deseado, se emitirá un aviso en pantalla y, además, se activará una señal acústica informando de tal evento. Para desactivar dicha señal, bastará con pulsar sobre el icono de la bocina o sobre el icono  y, una vez reconocido dicho evento, el proceso de mantenimiento permanecerá activo hasta que se desactive de forma manual pulsando sobre sobre el icono  y, seguidamente, sobre el icono .



Pantalla espera modo mantenimiento



Mientras se está ejecutando el "modo mantenimiento", no se puede llevar a cabo ninguna otra operación

## 7. Limpieza del aparato



Antes de proceder con el proceso de limpieza del aparato, asegurese de que este se encuentra desconectado del suministro eléctrico y se ha enfriado correctamente. Para ello, se recomienda una temperatura de cámara inferior a 50° (ver apartado 6.4.3. **Acción enfriamiento**).



Las superficies interiores y exteriores del horno deben limpiarse con frecuencia para garantizar la higiene y el buen funcionamiento del mismo. Para la limpieza de las superficies exteriores **NO** deberán utilizarse productos abrasivos o inflamables que puedan dañar el aparato. Para la limpieza de las superficies interiores, utilice exclusivamente productos indicados por el fabricante. El empleo de otros productos podría dañar el aparato o alguno de sus componentes, hecho que dará lugar a una anulación **TOTAL** de garantía.

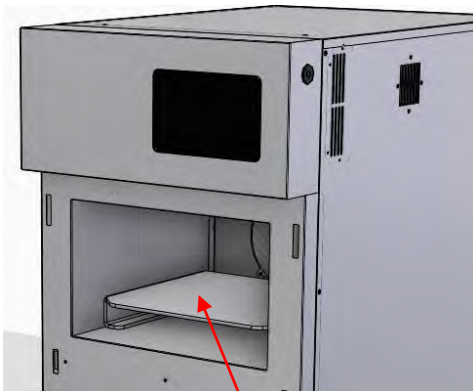


Un procedimiento de limpieza distinto al recomendado por el fabricante, así como el uso de productos no autorizados por el mismo, podrían ocasionar daños tanto en el aparato como en el usuario.

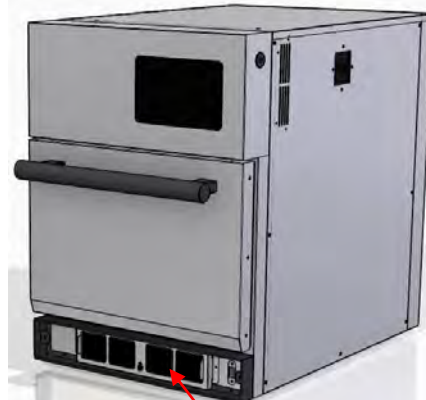


Los aparatos ST-F21/22 disponen de un filtro catalizador instalado tras la cubierta trasera de la cámara interior. Este filtro hace que el aire que circula dentro de la misma lo haga lo más limpio posible, por lo que este componente **NO** deberá ser expuesto a productos de limpieza corrosivos o abrasivos no recomendados por el fabricante.

Con el fin de asegurar un correcto funcionamiento del aparato, así como unas condiciones mínimas de higiene, se recomienda realizar una rutina diaria de limpieza en la que se revise el estado de la cámara interior, el filtro de entrada de aire de refrigeración y la bandeja superior extraíble<sup>2</sup>.



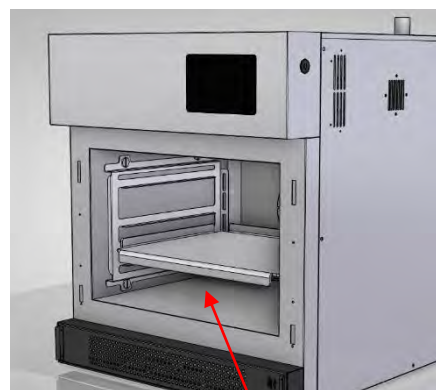
Camara interior **ST-F21/22**



Filtro entrada aire **ST-F21/22**



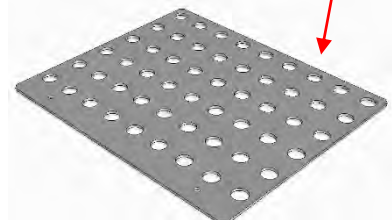
Bandeja superior extraíble  
**Solo en modelos ST-F 21/22**



Camara interior **ST-F41/42**



Filtro entrada aire **ST-F41/42**



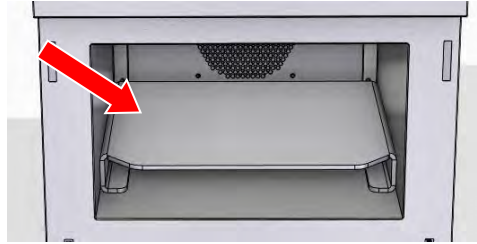
<sup>2</sup> Los modelos ST-F 41/42 no disponen de bandeja superior extraíble

Para llevar a cabo un procedimiento de limpieza correcto, dependiendo de su modelo de horno se recomienda seguir los siguientes pasos:

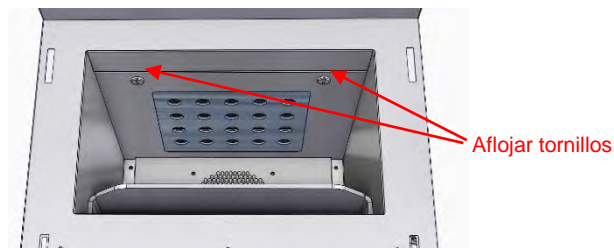
**1. Limpieza cámara interior:** para llevar a cabo esta tarea, se recomienda utilizar paños o estropajos no abrasivos y agua tibia o productos de limpieza recomendados por el fabricante, dependiendo del grado de suciedad de la misma.

• **MODELOS ST-F21/22**

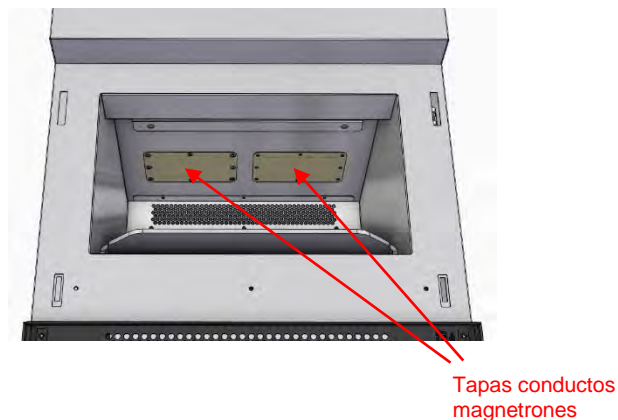
a. Extraer la bandeja soporte de alimentos:



b. Retirar la bandeja superior extraíble: para ello, afloje los dos tornillos de sujeción de la misma. Puede hacerlo manualmente o utilizando una moneda o destornillador plano. Una vez aflojados, la bandeja caerá por su propio peso por la zona delantera, permitiendo la extracción desde la cámara interior:



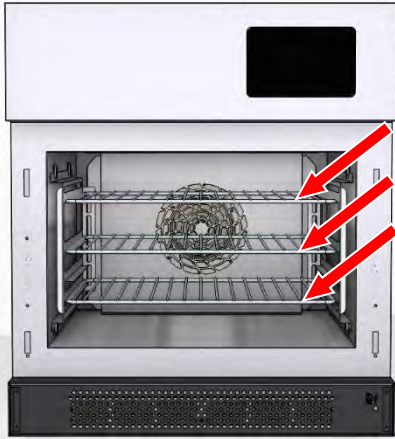
c. Limpie la cámara interior del horno, teniendo **ESPECIAL CUIDADO** con las **TAPAS DE PROTECCIÓN** de los conductos de salida de las **MICROONDAS**<sup>3</sup>. Estas tapas **NUNCA** deberán limpiarse con productos corrosivos o agresivos no recomendados por el fabricante, ya que pueden dar lugar a un deterioro inmediato de las mismas y un mal funcionamiento del aparato. En caso de tener dudas sobre el producto de limpieza que se va a utilizar, **USAR SIEMPRE AGUA TIBIA** para la limpieza de la cámara interior:



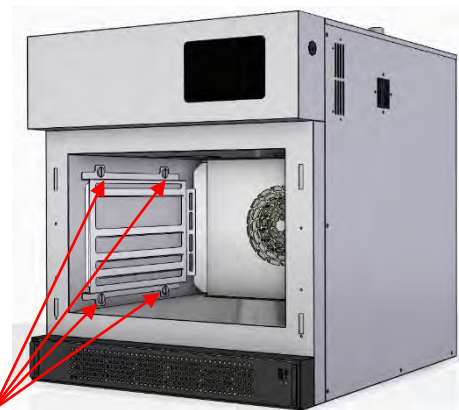
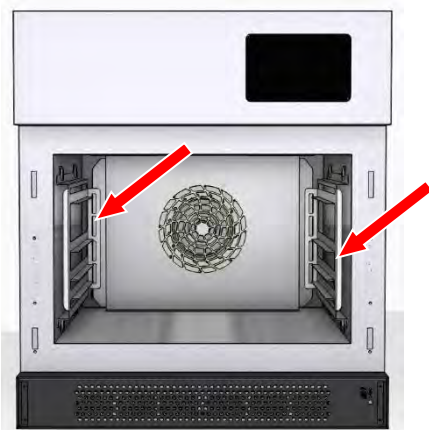
<sup>3</sup> En caso de que el horno disponga únicamente de una salida de microondas, una de estas tapas estará fabricada en metal.

• **MODELOS ST-F41/42**

- a. Extraer la bandeja (o bandejas) soporte de alimentos:



- b. Retirar los soportes de bandejas (opcional) con el fin de facilitar la limpieza de las cubiertas laterales de la cámara interior. Para ello, retire los 4 tornillos de los que dispone cada uno de los soportes. Si es necesario, puede utilizar una moneda para facilitar la extracción de los mismos:



Tornillos sujeción soporte

- c. Limpie la cámara interior del horno, teniendo **ESPECIAL CUIDADO** con las **TAPAS DE PROTECCIÓN** de los conductos de salida de los **MAGNETRONES**<sup>4</sup>. Estas tapas **NUNCA** deberán limpiarse con productos corrosivos o agresivos no recomendados por el fabricante, ya que pueden dar lugar a un deterioro inmediato de las mismas y un mal funcionamiento del aparato. En caso de tener dudas sobre el producto de limpieza que se va a utilizar, USAR SIEMPRE AGUA TIBIA para la limpieza de la cámara interior:



Tapas conductos magnetrones

<sup>4</sup> En caso de que el horno disponga únicamente de un magnetron, una de estas tapas será una chapa ciega.

**2. Limpieza filtro entrada aire:** para llevar a cabo esta tarea, se recomienda utilizar únicamente un paño suave no abrasivo y agua tibia o productos de limpieza recomendados por el fabricante. En este caso, si lo desea, puede introducir los componentes en el lavavajillas.

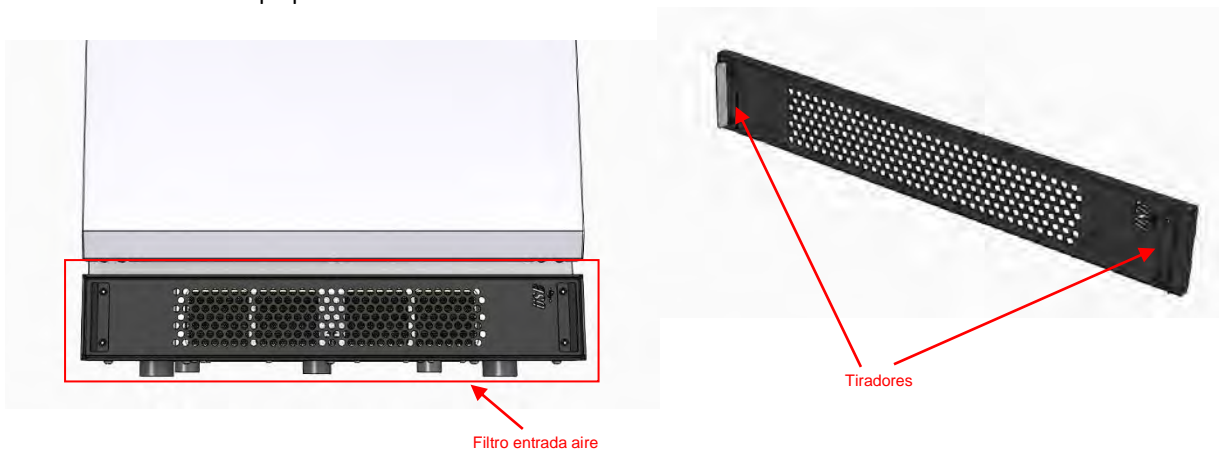


**Antes de iniciar este procedimiento de limpieza, cerciorarse de que EL APARATO ESTA APAGADO.**

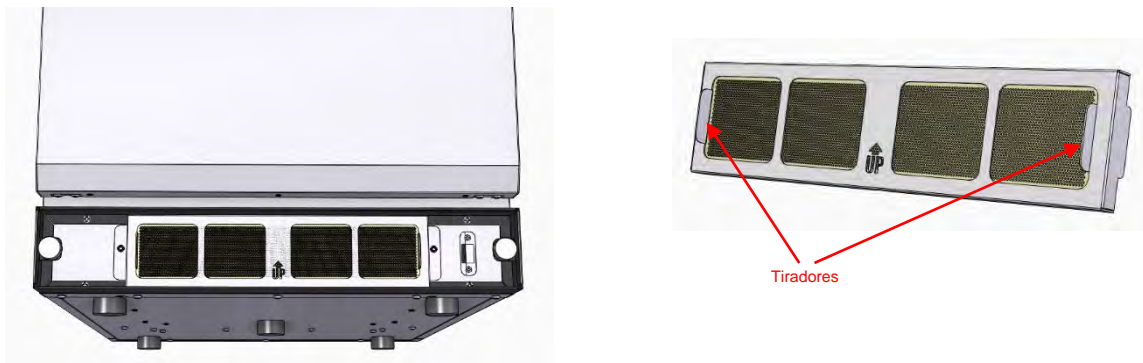


**El procedimiento para desmontar el filtro es SIMILAR EN TODOS LOS MODELOS.**

- a. Extraer la tapa exterior del filtro de entrada de aire. Para ello, utilice de los tiradores laterales ubicados en dicha tapa para tal efecto:



- b. Extraer el filtro de aire. Para ello, utilice de los tiradores laterales ubicados en dicha tapa para tal efecto:



**3. Limpieza bandeja superior extraíble:** para llevar a cabo esta tarea, es **OBLIGATORIO** utilizar únicamente un paño suave no abrasivo y agua tibia o productos de limpieza recomendados por el fabricante. En este caso, si lo desea, puede introducir los componentes en el lavavajillas.



**El procedimiento de limpieza de la bandeja superior extraíble solo afecta a los modelos ST-F 21/22.**



**En caso de que haya una gran acumulación de suciedad en esta bandeja, se recomienda sumergir la misma al menos 30 minutos en agua caliente con un poco de jabón diluido para reblandecer los restos de alimentos y facilitar la limpieza.**



- a. Retirar la bandeja superior extraíble: para ello, afloje los dos tornillos de sujeción de la misma. Puede hacerlo manualmente o utilizando una moneda o destornillador plano. Una vez aflojados, la bandeja caerá por su propio peso por la zona delantera, permitiendo la extracción desde la cámara interior:



## 8. Alarmas y errores

ALARMA/ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
Error de configuración. Comprobar versión de firmware de tarjeta y versión de parámetros.	<i>Incompatibilidad entre tarjeta y pantalla.</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Error de conexión entre tarjeta y display.	<i>La conexión física entre la tarjeta y la pantalla no es correcta</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Intervención termostato seguridad.	<i>La cámara de cocción ha excedido el límite máximo de temperatura permitida</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Esperar, al menos 5 minutos, a que la cámara de cocción se enfríe manteniendo la puerta abierta. Posteriormente, rearmar termostato de seguridad (ver aptdo. 6.2). Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Alta temperatura magnetrón.	<i>Los magnetrones han excedido el límite máximo de temperatura</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Esperar, al menos 2 minutos, a que disminuya la temperatura de los magnetrones por debajo del límite superior. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Error funcionamiento sonda temperatura cámara	<i>Posible deterioro de la sonda o error en el conexionado</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Inverter 1 error 1.	<i>Error de inicio del DAC del variador</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Inverter 1 error 2.	<i>La corriente de salida del variador ha excedido el límite máximo por alguno de los siguiente motivos: - Posible cortocircuito o derivación a tierra del motor. - Posible bloqueo o sobrecarga del motor. - Posible error en el conexionado del motor (estrella/triangulo)..</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Inverter 1 error 3.	<i>La temperatura del disipador de calor del variador ha excedido el límite máximo durante mas de 5 segundos por alguno de los siguientes motivos: - Posible bloqueo o sobrecarga del motor. - Posible error en el conexionado del motor (estrella/triangulo).</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Inverter 1 error 4.	<i>Error de conexión de la EEPROM en el variador.</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Inverter 1 error 5.	<i>Valor de parámetros en EEPROM de variador erróneos.</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Inverter 1 error 6.	<i>La temperatura del motor ha excedido el límite máximo por alguno de los siguientes motivos: - El motor esta bloqueado o con sobrecarga.</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Inverter 1 error 7.	<i>La corriente en una de las fases del motor ha excedido el límite inferior durante mas de de 3 segundos por alguno de los siguientes motivos: - Posible error en el conexionado del motor (estrella /triangulo). - Alguno de los cables del motor no está en buen estado.</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Inverter 1 error 8.	<i>Error en comunicación modbus del variador por alguno de los siguientes motivos: - Posible error de conexionado en cableado de variador +D, -D o GND.</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Apagar el aparato desde el botón principal y encenderlo nuevamente transcurrido al menos 1 minuto. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Alta temperatura compartimento electrónica	<i>La temperatura del compartimento de la tarjeta principal ha excedido el límite máximo</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Esperar, al menos 2 minutos, a que disminuya la temperatura del aparato. Si la alarma persiste, contactar con servicio técnico autorizado.</i>
Horno apagado incorrectamente durante un ciclo de cocción.	<i>El aparato se ha desconectado o a sufrido una falta de suministro eléctrico mientras realiza un ciclo de cocción.</i>	<i>Acusar alarma y silenciar zumbador. Esperar, al menos 1 minuto, a que desaparezcan las alarmas de prueba de reinicio generadas.</i>





**FM CALEFACCIÓN S.L.**  
**B-14343594**

Carretera de Rute, km. 2'700  
14900 Lucena (Córdoba)  
[www.fmindustrial.es](http://www.fmindustrial.es)